

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2020/C 308/08)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

## JEDNOLITY DOKUMENT

**„Huile de noix du Périgord”****Nr UE: PDO-FR-2445 – 20.12.2018**

ChNP (X) ChOG ( )

**1. Nazwa lub nazwy**

„Huile de noix du Périgord”

**2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

**3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego****3.1. Typ produktu**

Klasa 1.5. Oleje i tłuszcze (masło, margaryna, oleje itp.)

**3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1**

„Huile de noix du Périgord” to olej z pierwszego tłoczenia, uzyskiwany wyłącznie w procesie mechanicznym.

Jest on otrzymywany wyłącznie z nasion orzechów włoskich odmian Franquette, Marbot, Corne i Grandjean.

Olej z orzechów włoskich uzyskiwany na zimno ma barwę od słomkowożółtej z bladezielonymi refleksami po złocistożółtą, klarowny wygląd i konsystencję ciężącą ku płynnej. Charakteryzuje się wysoką intensywnością aromatu ziaren suchych orzechów włoskich, miększu chlebowego i roślinnymi nutami świeżych orzechów włoskich. Jego delikatny aromat długo utrzymuje się w ustach.

Olej z orzechów włoskich uzyskiwany na ciepło ma barwę od złocistożółtej do złocistobrazowej, klarowny wygląd i konsystencję ciężącą ku kremowej. Charakteryzuje się owocową intensywnością aromatu orzechów włoskich, pieczonej skórki chleba, delikatnym aromatem pieczenia/prażenia, uzupełnionym nutami tostów i herbatników, które nadają mu krągłość i trwałość w ustach.

Zawartość kwasu wynosi maksymalnie 4,0 mg KOH/g oleju.

Liczba nadtlenkowa nie przekracza 15 milirównoważników aktywnego tlenu na 1 kg oleju z orzechów.

(<sup>1</sup>) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

„Huile de noix du Périgord” pochodzi z nasion orzechów produkowanych na danym obszarze geograficznym:

- poddanych naturalnemu suszeniu na listwach lub suszeniu nawiewem suchego, gorącego powietrza. W tym drugim przypadku temperatura ciągu powietrza, które powinno przechodzić przez wszystkie orzechy do suszenia, nie przekracza 30 °C,
- łupanych ręcznie lub maszynowo,
- których nasiona łuskane są ręcznie lub maszynowo.

Olej składa się co najmniej w 50 % z nasion orzechów odmiany Franquette.

Nasiona spleśniałe i zgniłe są wyłączone z produkcji oleju.

Nasiona przeznaczone do wytwarzania „Huile de noix du Périgord” można mieszać pod względem kształtu i barwy (jednorodne białe, jasne lub brązowe, połówki, ułamane połówki, odłamki).

We wszystkich przypadkach wewnątrz nasiona musi być białe, a odłamki nasion nie mogą przekraczać 20 % całkowitej masy użytego surowca.

Orzechy włoskie suche i nasiona orzechów włoskich stosowane w produkcji „Huile de noix du Périgord” są przechowywane od 1 marca roku następującego po roku zbiorów w temperaturze od 2 °C do 8 °C i wilgotności względnej między 60 a 75 %.

Po 31 października roku następującego po roku zbiorów orzechy włoskie i nasiona orzechów włoskich nie są już używane do wytwarzania oleju objętego nazwą pochodzenia „Huile de noix du Périgord”. Mieszanie nasion orzechów włoskich z różnych zbiorów jest zabronione.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy – od produkcji orzechów po wytwarzanie „Huile de noix du Périgord” – odbywają się na danym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić na etykiecie zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na etykiecie oleju objętego chronioną nazwą pochodzenia „Huile de noix du Périgord” umieszcza się następujące informacje:

- nazwę pochodzenia „Huile de noix du Périgord” napisaną czcionką o wielkości co najmniej równej wielkości największej czcionki użytej na etykiecie,
- uzupełniający napis „uzyskiwany na zimno” w przypadku odnośnych olejów,
- jeżeli używane są napisy „chroniona nazwa pochodzenia” lub „ChNP”, muszą one znajdować się bezpośrednio pod nazwą, do której chroniona nazwa się odnosi.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny obejmuje 645 gmin w departamentach Aveyron, Charente, Corrèze, Dordogne, Lot oraz Lot-et-Garonne.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek produktu z obszarem geograficznym opiera się na określonych cechach szczególnych produktu (odmiana orzecha włoskiego, równowaga aromatyczna związana z metodami uzyskiwania), które są wynikiem czynników naturalnych i ludzkich występujących na danym obszarze geograficznym i którym produkt zawdzięcza swoją renomę.

„Huile de noix du Périgord” pochodzi z tradycyjnego zagłębia produkcji orzecha włoskiego i jego nasion.

Jeśli chodzi o czynniki naturalne, obszar geograficzny charakteryzuje się klimatem dobrze dopasowanym do uprawy orzecha włoskiego. Obszar jest położony głównie na przedgórzu Masywu Centralnego, w regionie charakteryzującym się ciepłą porą letnią i obfitymi opadami deszczu.

Obszar ten można opisać jako przypominający wznoszące się ku górze schody o trzech stopniach, zorientowane na południowy zachód/północny wschód:

- pierwszy stopień złożony jest z morskich wapieni wtórnych z okresu kredy,
- drugi stopień złożony jest z wapieni morskich z okresu jurajskiego,
- najwyższy stopień odpowiada płaskowyżowi Bas-Limousin, pierwszemu pogórzcu Masywu Centralnego.

Gleby o dobrej strukturze, naturalnie zdrenowane, występują w tych 3 sektorach.

Rzeka Dordogne i jej główne dopływy stanowią gęstą – przypominającą wachlarz – sieć hydrograficzną nachyloną od Masywu Centralnego w kierunku Atlantyku. Obszar ten również przecina na południu dolina rzeki Lot.

Jeśli chodzi o czynniki ludzkie, zawód producenta oleju był rozpowszechniony w Périgord już w XII wieku, o czym świadczy obecność licznych wówczas olejarni.

Po zbiorach orzechy są luskane, a następnie nasiona są sortowane według kształtu i barwy, które określają ich przeznaczenie i wartość. Ziarna wykorzystywane do produkcji oleju z orzechów włoskich są zazwyczaj ułamanymi półówkami, ukruszonymi podczas łupania, są zdrowe i mają biały miąższ.

Wyposażenie tradycyjnej olejarni składało się z kamiennych żaren (z granitu, krzemienia lub piaskowca) do rozdrabniania nasion, patelni z żeliwa oraz z drewna do podgrzewania masy, a także z prasy do zgniatania masy i tłoczenia oleju. Ten rodzaj olejarni nadal funkcjonuje na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Modernizacja systemów produkcji i wykorzystanie nowych materiałów ułatwiło przetwórcom pracę i pozwoliło na zwiększenie wydajności. Energia elektryczna zastąpiła zwierzęta pociągowe i energię wodną wykorzystywaną do pracy olejarni. Z czasem pojawiły się patelnie z miedzi i stali nierdzewnej, podgrzewane gazem, łatwiejsze do kontrolowania. Prawie połowa olejarni używa rozdrabniacza mięsa, ręcznego lub półprzemysłowego. Celem jest uzyskanie jednorodnej masy. Podgrzewanie jest opcjonalne.

Następnie masa jest tłoczona mechanicznie za pomocą mechanizmu hydraulicznego, koła wodnego, silnika elektrycznego albo ręcznie, poprzez uruchomienie dźwigni lub belek drewnianych. Po ekstrakcji olej z orzechów jest poddawany dekantacji w temperaturze pokojowej w celu uzyskania klarownego oleju. Może być filtrowany przez filtry papierowe.

Oprócz tradycyjnych olejarni stanowiących prawdziwe dziedzictwo architektoniczne, które są utrzymywane i chronione dzięki działalności olejarskiej, pojawiły się nowocześniejsze zakłady, nieustannie prowadzące produkcję oleju.

Główną cechą „Huile de noix du Périgord” jest stosowanie wysokiej jakości nasion orzechów włoskich tradycyjnych odmian lokalnych lub dobrze przystosowanych do warunków glebowo-klimatycznych na obszarze produkcji: Marbot, Corne, Grandjean i Franquette.

Specyfika polega również na uzyskiwaniu oleju o właściwej równowadze aromatycznej i wyraźnie zaznaczonym owocowym aromacie orzechów włoskich, niezależnie od sposobu ekstrakcji.

Delikatny aromat, krągłość i utrzymywanie się w ustach są charakterystyczne dla „Huile de noix du Périgord”.

Naturalne cechy charakterystyczne danego terytorium, związane z umiejętnościami producentów orzechów i przetwórców, stanowią połączenie, które nadaje przetworzonemu produktowi typowe cechy rozpoznawane przez konsumentów, co pomaga zagwarantować renomę „Huile de noix du Périgord”.

Obszar produkcji charakteryzuje się warunkami glebowo-klimatycznymi umożliwiającymi osiągnięcie równowagi wegetatywnej orzecha włoskiego i produkcję orzechów jakościowych: gleby o dobrej strukturze, naturalnie dobrze zdrenowane, ilość opadów deszczu przystosowana do potrzeb orzecha włoskiego podczas formowania się jądra, Masyw Centralny zapewniający fizyczną ochronę przed napływem zimnego powietrza z północy i szybsze nagrzewanie wiosną spowodowane południowo-zachodnią ekspozycją obsadzonych działek.

Obecność licznych rzek i strumieni pozwoliła ponadto na stworzenie wielu olejarni i tłoczni olejowych z wykorzystaniem energii wodnej.

Corne, Marbot i Grandjean są odmianami autochtonicznymi, które nie rozwinęły się poza miejscem pochodzenia i które znalazły tu środowisko szczególnie dopasowane do ich uprawy. W przypadku odmiany Franquette panują w tym zagłębiu produkcyjnym warunki glebowo-klimatyczne sprzyjające jej rozwojowi. Wszystkie wybrane odmiany lokalne są odmianami odpornymi, owocującymi na końcu gałęzi, co prowadzi do stosowania nieintensywnych technik uprawy. Właściwość ta sprzyja praktykom dostosowanym do poziomu sadu, w szczególności pod względem gęstości, międzyplonów lub nawadniania.

Stosowanie tych odmian w przetwórstwie oleju przyczynia się do uzyskania typowych właściwości aromatycznych „Huile de noix du Périgord”.

Dzięki gruntownej znajomości środowiska, producenci zapewнили swoim sadom orzechów włoskich warunki sprzyjające produkcji nasion orzechów wysokiej jakości: przyroda, struktura i głębokość gleby, położenie topograficzne, ekspozycja. Stosowanie tego surowca ma zasadnicze znaczenie dla produkcji wysokiej jakości oleju z orzechów włoskich, a w procesie przetwarzania pozwala uzyskać delikatny aromat charakterystyczny dla „Huile de noix du Périgord”.

Rozwój lokalnych umiejętności na etapach łuskania i przechowywania surowca umożliwia stosowanie wysokiej jakości owoców i przyczynia się do uzyskania aromatycznego i owocowego oleju.

Obszar produkcji „Huile de noix du Périgord” odpowiada tradycyjnemu zagłębiu produkcji ChNP „Noix du Périgord” znanemu z produkcji świeżych orzechów włoskich, suchych orzechów włoskich i nasion orzecha włoskiego.

Umiejętności przetwórców/producentów oleju znajdują wyraz w starannej selekcji surowca. Nasiona są sortowane i selekcyjonowane w zależności od ich barwy i kształtu. Nasiona niskiej jakości są wyłączone z produkcji. Etapy te gwarantują jakość nasion i uzyskanie aromatycznego, owocowego oleju, którego smak długo utrzymuje się w ustach.

Wspomniane umiejętności znajdują także odzwierciedlenie w gruntownej znajomości technik ekstrakcji, co ma zasadnicze znaczenie dla zachowania potencjału aromatycznego oleju i wydobycia aromatu nasion suchych orzechów, miękiszu chlebowego i świeżych orzechów włoskich – w przypadku oleju uzyskiwanego na zimno, a także aromatu owocowych orzechów włoskich i pieczonej skórki chleba – w przypadku oleju uzyskiwanego na gorąco.

Kontrola temperatury podczas podgrzewania, jeśli jest stosowane, stanowi etap decydujący dla zapewnienia równowagi aromatycznej oleju. Mówi się, że to właśnie podgrzewanie decyduje o reputacji producenta oleju. Gdy temperatura masy wzrasta, intensywność aromatu owocowego stopniowo maleje, ustępując miejsca nutom pieczenia/prażenia. Producent oleju kontroluje temperaturę podgrzewania w zależności od oczekiwanej równowagi aromatycznej i pożądanej intensywności nut pieczenia/prażenia. Regularnie ingeruje również, mieszając masę, tak aby pozostała jednolita i nie przypaliła się. Dzięki tym umiejętnościom producent oleju potrafi podczas podgrzewania uniknąć przekroczenia temperatury 100 °C, co doprowadziłoby do zaniku owocowego aromatu orzechów na korzyść – najpierw – zbyt wyrazistego aromatu pieczenia/prażenia, a następnie mniej przyjemnego zapachu spalenizny.

Ta kontrola technik ekstrakcji pozwala również na uzyskiwanie barwy oliwy, od słomkowożółtej do złocistobrazowej.

Dekantacja i przechowywanie z dala od światła i ciepła przyczyniają się do uzyskania klarownego oleju i do zachowania jego aromatu.

W zagłębiu widać znaczącą rewaloryzację produkcji orzechów włoskich, szczególnie dzięki renomie „Noix du Périgord” objętego ChNP. Rewaloryzacja ta przybiera formę intensywnego rozwoju plantacji orzecha włoskiego w ostatnich latach, utrzymania produkcji oleju z orzechów, a nawet wzrostu ilości wprowadzanych do obrotu, dzięki wyeksponowaniu tego produktu na rynkach, na targach, podczas świąt, a ostatnio także dzięki stworzeniu corocznego konkursu regionalnego poświęconego olejowi z orzechów produkowanemu w Périgord. W 2003 r. związek koordynował również ustanowienie szlaku orzecha i nasion orzecha z Périgord. Wreszcie jest to produkt silnie związany z dziedzictwem gastronomicznym Périgord, wymagający szczególnych umiejętności, które decydują o jego renomie. „Huile de noix du Périgord” jest regularnie nagradzany w powszechnym konkursie rolniczym.

### **Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu**

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-HuileNPerigord.pdf>

---